Lidová bramborová jídla v naší i cizí kuchyni

160 předpisů o různé úpravě brambor

ÚVODNÍ SLOVO „O VÝZNAMU BRAMBOR PRO VÝŽIVU ČLOVĚKA" NAPSAL

PROF. DR. JULIUS STOKLASA

Vydal Československý Červený kříž u příležitosti jubilejní Hospodářské výstavy v Praze 1928

III. doplněné vydání **2 Kč**



Zlepšujte

slabé polévky, omáčky a zeleniny

MAGGIho KOŘENÍM!

(Viz následující recepty.)

LIDOVÁ BRAMBOROVÁ JÍDLA V NAŠÍ I CIZÍ KUCHYNI

160 předpisů o různé úpravě brambor

Úvodní slovo
„O významu brambor pro výživu člověka"
napsal

PROF. DR. JUL. STOKLASA

Vydal

Československý Červený kříž u příležitosti jubilejní

Hospodářské výstavy v Praze 1928

Předmluva k třetímu vydání.

Nenadáli jsme se, že tato publikace dojde tak velké obliby mezi ženami a dívkami československými doma i za hranicemi, že do roka přistoupíme k třetímu, doplněnému vydání.

Přejeme si jen, aby publikace přinesla čtenáři trochu více, než několik nových předpisů: aby poznáním lidových předpisů šířilo se i poznání duše lidu, která tvořila prostě a zdravě — a aby krásné prvky lidových zvyků zůstaly nám zachovány i v lidových předpisech.

RNDr. Marie Podzimková,
referát výživy Čs. Č. kříže.

Význam brambor pro výživu člověka.

(Několik myšlenek ze článku prof. dr. Julia Stoklasy: »Nynější stav fysiologie výživy zemáků a jejich působení na výměnu látek a sil v organismu lidském«. — Věstník Č. A. Z., III. roč., č. 2.).

Obrovský dav lidu v Brandenburku hnal útokem proti vojsku, jež hlídalo kultury brambor, založené roku 1748 Bedřichem Velikým, který se snažil prospěti lidstvu novou důležitou potravou a uchrániti zemi svou před hladem a morem. »Pryč s těmi zemními jablky, chovají v sobě jedy!« Tak volala duše davu podnícená obchodníky obilím a hřměla, aby vyhlazeny byly kultury »zemních jablek«, jelikož jsou zhoubou zdraví lidského. Lid německý nechápal velké ideje Bedřicha Velikého, jenž získal sobě zásluh nesmrtelných rozšířením kultur bramborů. Tendence jeho nesla se dále za zvýšením výnosů i přiměřeným hnojením a vhodnou volbou půdy. Zemědělské kruhy s velikou nenávistí ničily role, na nichž nalézaly se kultury brambor, takže Bedřich Veliký byl nucen chrániti je četnou stráží vojenskou. Takové názory o významu brambor pro výživu lidstva, jakož i pro výživu hospodářského zvířectva šířeny byly před 180 lety! A netrvalo ani 60 let, kdy vznešené snahy uvésti do života novou kulturní rostlinu nalezly pro tento kolektivní velký čin spolupráci veškerých zemědělců a vyspěly v harmonické dílo, jež nalezlo skvělého rozmachu v Evropě. Dnes tvoří bezpečný zá-

klad celé konstrukce zemědělství a vdechuje požadavky dnešního ducha.

Zajímavým faktem jest, že u nás v Čechách byla již roku 1528 pořádána hostina v Jáchymově na oslavu opevnění města, jež budoval hejtman Šlikův Jindřich Kőnneritz, při níž byla po prvé předložena vynikajícím hostům a konšelům zemská jablka v různé úpravě. Pořadatelem této hostiny byl učený lékárník dr. Jiří Agrikola (Bauer), který měl živé styky s Německem a který též přivezl brambory do Čech. Tehdejší hostina měla velký význam pro pěstění zemáků a výživu horského lidu. Avšak mohutné bouře, které vznikaly v Jáchymově 1530, a dále stálé nepokoje za války 30leté zamezily pěstování a šíření bramborů v naší vlasti a celý tento nový kult vhozen byl do hlubiny osudu každého nového objevu. Teprve v polovině 18. století počaly se opět v naší vlasti vzmáhati snahy po pěstování zemáků.

Klasický výraz vznešených srdcí zanícených zemědělců pronikl pěstováním bramborů v 19. století k plnému rozkvětu, které ve dvacátém století dosáhlo velkého rozsahu a značné výše. V naší Československé republice pěstují se brambory na 640.000 ha oproti 303.000 ha osázeným řepou. Využitkování kinetické energie slunečních paprsků, kysličníku uhličitého, nahromaděného ve vzduchu a minerálních látek v půdě jest pro brambory, pokud se týče kalorické hodnoty, velmi příznivé. Získává se totiž z 1 ha:

řepy cukrové	18·5 — 22·3	milionů	kalorií,
bramborů	9·0 — 10·5	»	»
pšenice	4·5 — 5·1	»	»
žita	3·8 — 6·1	»	»
ovsa	5·0 — 6·0	»	»
ječmene	6·0 — 6·5	»	»

Z čísel těchto je patrno, že po řepě cukrové získává brambor největší množství kalorií, které činí na ploše 640.000 ha 6·4 bil. kal. Celkem možno říci, že ročně se

vytvoří živé hmoty rostlinné 66 mil. q a škrobu 9—10 mil. q.

Pozorujeme-li složení nové živé hmoty rostlinné hlíz bramborových, vidíme, že složení organické hmoty hlíz jest podobné jako u brambor cizích, jedině liší se naše bramborové hlízy tím, že mají větší množství bílkovin než na př. brambory německé. Hlízy bramborů obsahují 16—18% škrobu, 2—3% bílkovin, 0·2% tuku, 1% čistého popela a průměrně 75% vody.

Pohlédneme-li na zužitkování hlíz bramborových v naší republice, zříme, že spotřebujeme z veškeré produkce 30% pro výživu lidstva, 36% pro výživu zvířectva, 20% pro sadbu, 8% pro průmysl a 6% jsou ztráty. Na hlavu připadá u nás 5 q brambor, v Německu 8 q, v Belgii 4 q, ve Francii 3·75 q a v Anglii 1·46 q. Podle mého názoru jsou brambory nejpřednější potravou ve výživě lidstva. Brambory obsahují až 20% škrobu a ten jest provázen bílkovinami, dále organickými formami minerálních látek, které působí jako koenzymy čili kofermenty při proměnách a odbourávání uhlohydrátů, bílkovin a tuků. Zvláště působí zdatně při hydratačních pochodech a odbourávání škrobu. Co zvláště činí brambor důležitým pro výživu organismu lidského, jsou látky minerální, jichž jest obsaženo ve 100 g brambor až 1 g. Když tedy požíváme 300 g brambor denně, dodáváme organismu lidskému 3 g minerálních látek, z velké části ve formách organických. Je to fosfor ve formě fytinu, ve formě lecitinu a ve formě nukleoalbuminů. Menší množství nalézá se ve formách anorganických. Dále kalium vázané a organické kyseliny a konečně železo ve formě haematogenů. Dnešní stav našich názorů o celé mechanice lidské výživy není správný.

Kalkulujeme se stálým dodáváním kalorií lidskému organismu ve formě hydrátů, tuků a bílkovin, avšak nepočítáme s nedozírným významem fysiologických mi-

nerálních látek ve formách organických. Celá stavba nové živé hmoty, výměna látek a sil v organismu živočišném děje se za přítomnosti látek minerálních.

Zkrátka potrava bohatá na kyselinu fosforečnou, sírovou, draslík, sodík, vápník, hořčík a železo jest prospěšnou nejen pro tvorbu kostí, zubů a žláz, avšak velmi prospěšnou jest zvláště pro nervový systém, poněvadž uvedené prvky tvoří důležité součástky mozku a buněk nervových. Stejně důležitá a významná role připadá fosforu, draslíku a železu v lidském organismu při rozkladu uhlohydrátů.

Vznešený cíl dnešního moderního zemědělce při kultuře brambor jest využitkování kinetické energie paprsků slunečních a její uvádění v energii potenciální. Je to mohutná a obrovská fotosynthesa, jež jest základem existence veškerých tvorů na povrchu zemském tohoto velkého makrokosmu, i udržení života mikrokosmů. Je to kolosální dílo prvovýroby zemědělské, jež hluboce jímá celý svět a udržuje stabilitu organismu. Stojíme tu před naléhavou otázkou výživy celého tvorstva a tento nejvýznamnější problém dotýká se samých základních kořenů rozpětí veškerého lidstva. V tom spočívá obrovský jeho význam pro naše pokročilé zemědělství, který nutno spravedlivě a objektivně oceniti. Dnes vidíme, že veškeré průkopnické práce v oboru zvýšení výnosu rostlin kulturních mají neobyčejný národohospodjářský a sociální význam pro každý stát. Dnes každý musí doznati, že zemědělství, jež jest nejmohutnějším výtvorem lidské kultury, musí zabezpečiti existenci lidstva.

Nová píseň o zemských gabkách.

Vytištěna roku tohoto (1760).

Pochval každý gazyk Boha
za tak dobrodiní mnohá,
kteráž učinil člověku,
zvlášť v tomto nynějším věku.

On nám dává vyživení,
to vše z geho dobrodiní,
všecko z zemského užitku,
gak člověku, tak dobytku.

Dal nám novou stravu na svět,
a to okolo těchto let,
tisýcýho sedmistého
a k tomu šedesátého.

Ta auroda ge pro všecky,
gmenuge se gabka zemský,
tato naše sprostá strava
všechněm dobré chuti dává.

Neb naši staří předkové
neznali stravy takové,
musyly by se diviti,
kdyby to měli viděti.

Každý podle chuti svogí
zemská gabka sobě strogí,
se švestkami nebo z octa,
mnozý ge gen gedí zprosta.

Mnozý gak gsau uvaření
a z munduru vyslečení,
vezme něco málo soli
a tak ge gedí po vůli.

Mnozý lidé svogím časem
užívagí gabka s masem,
geden gako druhý chválí,
že mu dobře šmakovali.

Mnozý s hovězý polívkau
gedí ge s chutí velikau;
též při zelí a v omáčce,
naposledy gak každý chce.

Někteří ty gabka mastí,
giní droběgí do podmáslí,
mnozí gich do mauky drobí,
vařegí z nich slegšky gabkový.

Pravda, žádné povídačky,
že lidé rozličné mačky
na ty gabka sobě strogí,
každý v nich hledá chuť svogí.

Též také městí pekaři
pravěgí, že se lepší daří
gegich pečení a práce,
když gsau gabka v zadělávce.

Gabka každý dle své chuti
může sobě přistrogiti,
neb gegich chuť gest gim dána,
gak na paušti židům mana.

Nuzný když má málo chleba,
sauží ho hlad a potřeba,
navaří si zemských gablek,
místo chleba přigme za vděk.

Sedláci gak giní lidi
též za gabka se nestydí,
dvakrát y víc za den ge gí,
co mu zbyde, dobytek sní.

Mnohý dřevoštěpec v lese
zemská gabka z domu nese,
pak udělá oheň sobě
a gich v uhlí peče sobě.

Gestli by se gísti mohli,
vyhrabe gich sobě z uhlí,
tluče do něg, gestli pukne,
praví, že ge k gídlu chutné.

Tak i tyto gabka zemský
užívagí mnohé ženský,
když magí péci koláče,
mimo chleba k zadělávce.

Y na prádlo mnohá ženská
potřebuge gabka zemská:
v nich gest škrob pěkný velice,
uspoří se tím pšenice.

Neb dobytek všeligaký,
gak čtvernohý tak pernatý,
když ucýtí chuť gabkovou,
gedí ge s chutí takovau.

Krávy i černý dobytek
dává nám masný užitek,
gestli má gabka v hognosti,
dostanem omastku dosti.

Mnozý by rádi věděli,
kde se první vynalezli,
praví se, že v Saské zemi
byli první nalezeny.

Až nám přigde měsýc září,
gestli se nám gabka zdaří,
když gich budem mít zásobu,
vyženem žebrotu z domu.

Co bych o nich měl víc psáti,
nežli ge vychvalovati,
ty pak mně za pravdu dagí,
kteří ge často gídagí.

Zatím poděkugme Bohu
za geho lásku tam mnohau,
kterou nám nehodným činí
od počátku do skonání.

Laskavostí MUDr. Josefa Kratochvíla z Přerova na Moravě dostává se nám vzácného historického příspěvku »Nová píseň o zemských gabkách«. Originál této písně pochází z roku 1760. Druhé vydání tisknuto r. 1828, shodně s originálem. Zaslaný příspěvek opsán ze sbírky písniček, jež nasbírala stařenka (babička) laskavého pisatele, Johana Frýbortová z Náměště a její sestra Františka Podivenská z Biskupství na Hané.

Píseň naznačuje čtenářům velice pěkným způsobem, jak již před 170 lety dovedli naši lidé plně oceniti význam brambor.

Recepty na bramborová jídla z různých krajů.

Úprava brambor na Plzeňsku.

Bramborový kuba. Oloupané brambory se uvaří, osolí, dobře rozmíchají, přidá se do nich majoránky, trochu pepře a zázvoru, trochu mléka, kousek čerstvého másla a jemně rozsekané svařené sušené houby. Přidá se také jemně rozetřený česnek a vše zaleje se trochou mléka, řádně promíchá, skoro jako na kaši, a pak se na dobře vymazaném pekáči peče. Chutná s čerstvými zeleninovými saláty.

Lepenec. Uvařené brambory se rozmíchají a smíchají se s vařeným zelím. Vše se řádně promíchá, pomastí se dobře sádlem nebo škvarky. Na talíři se upravuje jako bramborová kaše — rozestře se, lžicí se udělají důlečky a pomastí se. Místo škvarků může se použíti cibulky.

Strouhanec, na Strakonicku bramborová buchta zvaný, v Krkonoších »bába«. Nastrouhané syrové brambory dají se na sítko nebo do cedníku vykapati. Voda se sleje, škrob se upotřebí k rozdělání. Přidá se tolik mléka, kolik odkapalo vody, kousek kvasnic a s příslušným množstvím mouky zadělá se těsto hustší než na lívance. Poté přidá se kousek utřeného česneku, trochu pepře a vše nechá se v hrnci vykynouti. Potom vleje se na sádlem vymaštěný pekáč, nechá se opět chvíli kynouti. Když se trochu zapeče, dobře se nahoře pomastí, aby se utvořila kůrka. Jí se teplý a dobře chutná, když se vidličkou na kusy roztrhá a opět promastí.

Rozmíchánky. Nejrychlejší naše bramborové jídlo jsou naše rozmíchánky. — Oloupané, očištěné brambory se osolí a kmínem posypou podle chuti a v málo vodě (aby zůstaly moučnaté) se uvaří. Ne zcela dovařené se scedí, rozdrtí šťouchačkou a v páře nechají se dojíti. Cibulkou, škvařenou v mastnotě, se pak na míse pomastí. — Děti pijí k tomu rády kyselé mléko.

Nastavovaná bramborová polévka. Polévka se uvaří obyčejným způsobem, jenom místo zápražky se zadělá trhanou ječnou krupicí, ta se do polévky nasype, když ještě nejsou brambory zcela uvařeny, anebo když již jsou uvařeny, rozkverlaný závarek z mléka a trochy ječné mouky neb pšeničné tmavé mouky se přilije. S houbičkami jest tato polévka velmi dobrá a děti ji mají rády. Přidáním několika kapek Maggi-ho koření docílíme zvláště lahodné chuti.

Nastavovaná kaše bramborová. Oloupané čisté brambory se uvaří v málo vodě, aby byly moučnaté, a osolí se podle chuti. Tolik jako brambor musí býti uvařeno ječné trhané krupice, která, když se uvaří, propláchne se vařící vodou, aby byla zbavena od šlemu. — Vařené brambory se scedí, ne zcela rozšťouchají, promíchají s krupicí a dají se znovu vařiti, aby se kaše dobře provařila a brambory s krupicí spojily. — Ve zvláštním hrnečku svařené koření a zelenina: bobkový list, celý pepř neb chuť, mrkvička, celer, petržel a kousek cibulky se čistě procedí, aby kousky do kaše se nenamíchaly, pouze šťáva se pěkně do kaše vmíchá a kaše se pak na míse omastí smaženou cibulkou, nebo smažená cibulka se vmíchá do kaše a kaše se mastí máslem, což jest chutnější. — Ohřívaná tato kaše jest velmi dobrá. Tu mají muži velice rádi, a proto se vaří v dělnických rodinách.

Škubánky. Oloupané čisté brambory se uvaří v málo vodě (aby byly moučnaté). Vařené se scedí, přidá se krupičková mouka pšeničná, rychle se osolí podle chuti

a rychle šťouchají a míchají, až je těsto hodně pevné. Pak se omočí lžíce v mastnotě (velmi dobré jest husí sádlo), vykrajují se škubánky, kladou se na mísu, polijí sádlem a posypou tvarohem. Děti je jedí velmi rády. Mužům chutnají opečené se zelím.

Uhlířská potrava. Oloupané čisté brambory se uvaří, podle chuti osolí, zvláště uvařené kroupy se do vařených a ocezených brambor přimíchají, pak se vmíchá — je-li právě při ruce — vařené zelí (v některé domácnosti i syrové), je-li kus masa buď uzeného nebo pečeného vepřového, na kostky krájeného, přimíchá se též. Ale obyčejně tato nejchudší potrava jsou pouze brambory, kroupy a syrové zelíčko. — Je-li hospodyně trochu štědrá, omastí jídlo na míse. — Mnohdy nebývá však ani maštěné. — Přikusují se opět brambory, a to oloupané, očištěné, v soli balené a v holé troubě pečené, t. zv. »pečánky«. Ty se přikusují také ke kávě. To bývá oběd, svačina i večeře v lese.

Bramborová buchta. Na Domažlicku »Tôč«, na Plzeňsku »Bác«. 10 velkých pěkných syrových brambor se oloupe, rozstrouhá, čistým šatem procedí a vymačká se škrobová šťáva na mísu. Tato šťáva nechá se státi, neboť se pak voda slije a na dně ustálený škrob se k bramborům přidá. — ¾ kg pšeničné mouky (na Domažlicku se dává ječná hladká), 5 stroužků česneku solí rozetřeného, trochu marjánky (v rodinách, kde není oblíbený česnek, se vynechá i marjánka), 2 vejce, (v chudých rodinách, kde se musí šetřiti, nedá hospodyně ani těch vajec), vše se zadělá kvasnicovým kváskem, asi půl litru mléka, aby těsto bylo hustší než lívance, osolí se podle chuti a dá na velmi silně vymaštěný pekáč, dobře vykynuté, do dobře vytopené trouby péci. V některých domácnostech přidá hospodyně 5 vařených studených brambor strouhaných v náhradu části mouky. — Tato buchta jest oblíbena zvláště v zimě.

Bramborové šlejšky — »Šuperlíky« nebo »Rejpulce«. Do pšeničné mouky, pokud možno krupičkové, se dají nastrouhané vařené studené brambory, asi 10 (některé hospodyně dávají polovinu syrových strouhaných procezených), vymíchají se důkladně, přidají se dvě vejce (kdo dá syrové brambory, žádné vejce), těsto se osolí podle libosti, řádně v mouce prohněte a pak se dělají šlejšky a ve vodě — jako se vaří cezené nudle — provaří. Pak se scedí a na velmi vymaštěném pekáči poházeném mastnou žemličkou pekou. V chudých rodinách se jedí pouze vařené s omáčkou neb se zelím. — Také se posýpají místo žemličkou perníkem čerstvým máslem prokládaným a medem pokapaným. To mají děti zvláště rády.

Bramborové lívance — »Vošoufle«. 10 strouhaných pěkných brambor se oloupe, očistí, ustrouhá a v čistém šatě procedí. — Škrobová šťáva nechá se na misce ustáti, pak se scedí a škrob se přidá k bramborům. Kvasnicovým kvasem, ½ litrem mléka a pšeničnou tmavou neb ječnou moukou zadělá se tolik, aby se mohly lívance pěkně líti. Osolí se podle chuti, načež se těsto dobře zkynuté lije na dobře vymaštěný lívanečník. Lívance pekou se po obou stranách — musí se však dáti pozor, aby se nepřipalovaly, neboť pak nejsou dobré. — K zelí velmi dobře chutnají. — Děti je mají rády s povidly.

Chlupatý knedlík — »Bosák«. 10 velkých pěkných syrových brambor se oloupe, očistí a ustrouhá a nevymačkané se zadělají na knedlík hladkou pšeničnou moukou neb ječnou, jedno vejce neb trochu mléka se přidá, osolí se podle chuti a velmi prudkým klokotem se vaří, aby nebyly maňkavé, ale tuhé. Tyto knedlíky jsou dobré se zelím.

Knedlík krupičkový. Vařené studené brambory — lepší však jsou brambory horké, jak se uvařily, dají se na vál, přidá se tolik krupičky, aby se na deset brambor

a jedno vejce mohly dáti z jedné housky na mastnotě osmažené kostky a byl knedlík mírně tuhý. I tento se musí vařiti za stálého, velmi silného klokotu. — Těsto se solí mírně. Přesolený tento knedlík není dobrý. Uvařený — asi hodinu — se dvěma vidličkami roztrhne a osmaženou cibulkou pomastí.

Bramborové placičky. Vařené studené brambory buď se ustrouhají nebo válečkem rozválejí, přidá se pšeničná hladká nebo ječná mouka, v chudých horských domácnostech i mouka ovesná, jedno vejce — není-li, tedy trochu mléka, osolí se podle chuti (v horských krajinách jeden stroužek česneku se solí rozetřený), uhněte se tužší těsto, rozválí se na tenké placičky, které se na holé plotně po obou stranách upekou. Musí se dáti pozor, aby se nepřipálily. Pečené se omastí. Velmi dobré jsou maštěné husím sádlem. V chudých rodinách je přikusují suché ke kávě, neb je jedí se zelím nebo merendou švestkovou. Děti je mají velmi rády, ať maštěné nebo suché, nebo tvarohem sypané.

Knedlíky malé — »Kloužky«. Několik vařených studených brambor se rozstrouhá, přidá se jeden syrový strouhaný, v čistém šatě vymačkaný brambor, vmíchá se tmavá pšeničná neb ječná mouka, přidá se jedno vejce, osolí se podle libosti, a je-li právě při ruce na malé kousky krájená houska, přidá se též. (V chudých rodinách se houska ani vejce nedávají, ale trochu mléka, jen co by obsahovalo asi za jedno vejce.) Musí se dáti pozor, aby se nepřevařily a nesmějí býti větší než švestkový knedlík. Vařené se jedí buď se zelím nebo merendou. (Rozvařené švestky rozkvedlané až jako omáčka.) Jest to jídlo rychlé a děti je jedí rády i ohřívané, neboť je velmi chutné. — Také jsou velmi dobré sypané tvarohem a kropené máslem a medem. To se dělá v bohatších rodinách.

Hlupec nebo trepek. Nastrouhají se syrové brambory, smíchají se s mrkví a upekou.

Stolování na Plzeňsku. Stolování bývalo velmi jednoduché. V rodinách jedlo se ze společné mísy, při slavnostních příležitostech z malovaných talířů. Na Plzeňsku byly obvyklé talíře kameninové z Klenče s růžemi, stůl o zkřížených nohou s trnoží nebyl prostřen.

Domažlice.

Toč. Je to denní strava chudších, kteří ji pojídají nejen k obědu, ale i k snídaní, svačině i večeři. ⅔ oloupaných syrových brambor a ⅓ vařených se ustrouhá, přidá se k tomu trochu tvarohu neb kyselého mléka, těsto se osolí, dá do něho sušené ovoce, pak se peče na vymaštěném pekáči.

Chlupaté knedlíky. Těsto jako u »toče«, ale bez ovoce a dělají se z něho knedlíky, které se vaří.

Bacán. Těsto jako na lívance (z ječné mouky) se dá zkynout. Pak se do něho dají 2 syrové, ustrouhané a procezené zemáky a opět se dá na chvíli zkynouti. Nato se peče v troubě na vymaštěném pekáči. Je to jídlo speciálně domažlické, někdy též do těsta se dají: mléko, vejce, rozkrájené ovoce nebo slanina. Těmito přídavky stává se »bacán« jídlem velmi luxusním, takže v Domažlicích páni na radnici uznali za dobré, vydávati na pečení bacánu úřední povolení, podle něhož musil také bacán míti jen předepsanou míru.

Klatovsko.

Hnětinky. Pekou se z rozstrouhaných vařených brambor prohnětených s pšeničnou nebo ječnou moukou. Jsou tenké a pekou se na plotně, načež se omastí a posypou roztlučeným mákem promíšeným cukrem.

Hnětinky zelné a jablečné. Rozválí se hnětinkové těsto, posype naloženým zelím nebo oloupanými, na drobno rozkrájenými jablky, přiklopí se na to jiná hnětinka, peče na plotně a upečené omastí. Někde je též dělají

bez brambor z černější mouky pšeničné a píchají nožem, aby se při pečení nenadýmaly.

Čičánky jsou podlouhlé, podobné velkým šiškám čili šlejškám. Brambory se rozstrouhají, vymačkají v čistém plátěném hadru, přidá se trochu mouky a zavaří se. Uvařené dají se na mísu, osolí a polejí teplým svařeným mlékem a přimastí se.

Báč. Syrové brambory se ostrouhají, voda se z nich vymačká, dají se na vymaštěný pekáč a pekou. Jí se teplý, poněvadž později zmodrá.

Českobrodsko.

V zimě se brambory obyčejně pekou. Umyté dávají se do trouby, míchají, načež se loupají a osolí. Děti pochutnávají si na kůrčičkách. Pasáci je pekou v ohníčku, anebo se pekou v sušárnách při sušení ovoce. Vařené předkládají se »s mundurem«, t. j. se slupkou. Pojídají se na loupačku s máslem, sádlem nebo tvarohem v mléce rozdělaným. Zapíjejí se podmáslím.

Brambory s mlékem. Oloupají se, překrájejí na půlky nebo čtvrtky, dají do mísy a polejou studeným ssedlým mlékem nebo podmáslím.

Brambory zapražené. Oloupou se syrové, uvaří, pak se zapraží řídce, aby byla omáčka, a přidá cibulka.

Brambory klechtané, neboli na kyselo. Okrájejí se, vaří se s bobkovým listem a cibulí, a když jsou uvařeny, polijí se na míse omáčkou ze smetany, vajíčka a trochy mouky.

Brambory oškrabané nebo okrájené a pak uvařené též s omáčkou koprovou se podávají, omáčkou smetanovou, z bílého křenu a se zelím. Tyto jsou oblíbené zvláště na podzim, právě tak jako knedlíky se zelím.

Nové brambory. Uvaří se s kmínem, polévají máslem, sypou tvarohem nebo homolkou.

Nové brambory maštěné uvaří se s kmínem a petr-

želí, pak se rozkrájejí na půlky neb čtvrtky, omastí a posypou tvarohem.

Brambory klofané nebo opékané. Zbylé vařené brambory se oloupou, rozkrájejí na drobno, dají na kastrol s omastkem, lžicí se míchají a »klofou« na drobné kousky.

Míchanky. Syrové brambory se oloupou, dají vařit, a když se slejí, naleje se na ně nevařené mléko nebo smetana, pak se omastí a vše se rozmíchá na kaši. Nebo se dává omastek navrch se smaženou cibulkou.

Míchanky se zelím. Brambory a zelí uvaří se každé zvlášť, pak se smíchají, přidá omastek a osmažená cibulka.

Kozákovsko.

Strouhanec neboli bandorák. Oškrabou se syrové bandory, rozstrouhají, dají na pekáč po stranách vymaštěný, dá se trochu mouky, soli, případně i jedno vejce, zalije se vlahým mlékem, řádně promíchá a dá péci. Možno do něho dáti rozkrájená jablka, hrušky neb čerstvé švestky, kterým říkají slívy. Tak se peče strouhanec i z vařených brambor.

Zajíšené bandory. Uvaří se oškrabané brambory, udělá se ze smažené mouky a cibule omáčka a vmíchá se do nich.

Polévka bandorka. Do vody se dá několik brambor rozvařit, smažená mouka rozmíchá se do toho a vše se povaří. Zlepšiti lze polévku několika kapkami Maggi-ho koření.

Halušky neboli hanušky. Oškrabané brambory se ostrouhají, posypou moukou, zamíchají a osolí a pekou na teplé plotně.

(Poznámka: Halušky, které vlastně se mají nazývati »hanušky«, vznikly ve zdejší krajině, když brambory se začaly pěstovati v Čechách tímto způsobem: jakýsi švec Hanuš, když jeho žena odešla na trh, poručivši mu, aby něco dobrého přichystal, pokusil se o tuto primi-

tivní výrobu a chutnaly nejen jeho ženě, ale i celé vesnici, ve které podle něho nazývány »hanušky«.)

Úprava bramborových jídel v Krkonoších.

Žid. Ustrouháme syrové brambory, do kterých přimícháme trochu mouky, vejce, kmín a krapet mléka. Na pekáči nebo kastrole rozpálíme omastek (často stačí i lůj) a těsto nalijeme tence do omastku a prudce pečeme. Buďto jíme s různými saláty, nebo jako samostatné jídlo. Potom nastrkáme však do těsta před pečením: švestky, čtvrtky jablek nebo čtvrtky hrušek a teprve pečeme. Velmi dobré!!

Bramborák. Od minulého dne uvařené, oloupané brambory ustrouháme na struhadle, přidáme drobek krupice, trochu studeného mléka, tlučený pepř, nové koření a hřebíček, nějaké vajíčko, vylijeme na rozpálený omastek a pečeme do růžova.

Bramborové flejčky. Od minulého dne studené, oloupané brambory ustrouháme, přidáme mouky, kousek kvasnic v mléce umíchaných, krapet cukru, soli a vypracujeme tužší těsto, které necháme zkynouti. Z kynutého děláme malé flejčky, které na plechu v troubě upečeme do růžova. Mezi pečením potřeme oslazeným mlékem. Upečené namažeme borůvkovými povidly (jahodovice) a není lepší pochoutky nad tyto flečky.

Sejkory. Ustrouháme syrové brambory a uděláme těsto trochu tužší než na žida. Přidáme více mouky. — Umíchané lžicí kecáme na čistou, rozpálenou plotnu a na obou stranách opečeme. Upečené mastíme škvařeným máslem nebo jen syrovým a mažeme tvarohem. — Takové krmi jistě by dal každý přednost před nejlepší francouzskou husičkou.

Placičky z bramborů. Uvařené, oloupané brambory ustrouháme, smícháme s moukou, solí a vejcem, vyválíme placky, které pečeme na plotně po obou stranách.

Upečené sypeme a mastíme buď máslem, nebo mažeme povidly.

Caparanda. Ustrouhané syrové brambory polejeme vařícím mlékem a za stálého míchání pečeme na rozpáleném omastku. Nejchutnější na másle.

Kyselo. Chlebový kvásek rozředíme vodou a necháme státi. — Do studené osolené vody dáme něco soli, kmínu a hub (v létě čerstvé, v zimě sušené) vařiti. Vařící zahustíme rozkvedlaným kváskem, povaříme a odstavíme s plotny. Zvláště chutné kyselo bývalo, když máti přidala ještě osmažené vajíčko. Tato velmi výživná polévka bývá denní obživou horalů. Nutným doplňkem k ní jsou vařené brambory, které se přikusují.

Dumlikačka. Na kousky pokrájený tuřín s mrkví a bramborem dáme vařiti do solené vody, do které přidáme něco nového koření, pepře, hřebíčku, bobkového listí. Uvařené zahustíme lojovou jíškou, zalijeme trochou mléka a podáváme k bramborům na loupačku.

Nastavovaná kaše. Syrové, oškrabané brambory uvaříme skoro do měkka, potom, aniž bychom vodu slévali, zasolíme, přidáme něco trhaných opraných krupek, osmaženou cibulku, utřený česnek, majoránku, pepř a za stálého míchání uvaříme krupky, až jsou zcela měkké a všechna voda vsákne dovnitř. — Tato kaše chutná jako jaternicový prejt a s hlávkovým salátem nahradí nám dobrý kousek masa.

Bramborové kočičky. Z vařených strouhaných bramborů, mouky a krupice, soli a vejce zaděláme tužší těsto než na bramborové knedlíky, vyválíme dlouhé tenké šišky, které krájíme na malé kousky a ve vařící vodě 3—4 minuty povaříme. Vybereme na mísu, omastíme, zasypeme strouhanou houskou a necháme v troubě zpejchnouti.

Chlupaté knedlíky. Ustrouháme syrové oškrabané brambory, zbývající vodu scedíme a zamícháme něco mouky, vejce, soli a lžicí vykrajujeme malé knedlíčky,

které házíme do vařící vody. Těsto nesmí býti ani tuhé, ani příliš řídké. Při vaření dbáme, aby se nepřevařily. Ztrácejí na chuti i vzhledu. — Mastíme nejčastěji uškvařeným máslem.

Typická bramborová jídla z kraje jihlavského.

Bramboračka. (Pro 8 osob.) 1 kg brambor se obkrájí, nakrájí na menší kousky, dají do 2 litrů vody, přidá se sůl a kmín a nechají se do měkka uvařit. Udělá se pak jíška z 6 dkg sádla, 6 dkg mouky a 5 dkg cibule, polévka se jíškou zahustí, nechá hodně povařit a okoření se česnekem, pepřem, majoránem, zelenou petrželí a několika kapkami Maggi-ho koření.

Kyselka. (Pro 8 osob.) 1 kg brambor se obkrájí, nakrájí na menší kousky, zalejí vodou, osolí, okmínují a nechají vařit do měkka. 2 litry podmáslí se smíchají s 2 naběračkami smetany, do které se dřív zamíchaly dvě lžičky mouky. Podmáslí se smetanou se pak naleje do vody s uvařenými bramborami, polévka se nechá ještě povařit a podle potřeby se osolí a okyselí octem.

Zelovka. (Pro 8 osob.) ½ kg kyselého zelí se dá vařit do 1 litru vody se solí a kmínem. Do druhého litru vody se dá vařit ½ kg brambor a též se přidá sůl a kmín. Když jsou zelí i brambory uvařené, sleje se vše dohromady a do polévky se nalejí 2 naběračky kyselé smetany, do které se dřív zamíchala 1 lžíce mouky. Polévka se nechá ještě chvíli povařit, a je-li třeba, okyselí se ještě octem.

Brambory loupané s mlékem. (Pro 5 osob.) Brambory se vyperou a uvaří ve slupce. Uvařené se scedí a vysypou na mísu. Každý si oloupe brambor, osolí a připíjí mléko, a to buď kyselé, nebo sladké.

Pečené brambory. (Pro 5 osob.) Syrové brambory se obkrájejí, vyperou a nakrájejí na plásty 1 cm silné. Dají se na sádlem pomaštěný plech, posolí se, okmínují a

v dobře vytopené troubě se upekou. K nim připíjejí na horách podmáslí.

Bramborka. (Pro 5 osob.) 1 kg brambor se obkrájí, vypere a postrouhá. Strouhané brambory se nechají chvíli stát, přebytečná voda se sleje, přidají se pak do nich asi 2 vejce, 4 lžíce mouky a sůl a těsto se dobře promíchá. Na pomaštěný kastrolek se dá vždycky lžíce masy a nechá na obou stranách usmažit.

Bramborové placky. (Pro 5 osob.) 2 kg brambor se uvaří ve slupce. Uvařené se oloupají, postrouhají, nechají vychladnout, přidá se do nich ½ kg mouky, potřebné množství soli a těsto se na vále dobře vypracuje. Z vypracovaného se dělají placky, na sporáku se po obou stranách opékají, omáčejí se rychle ve vařícím mléce, aby byly měkké, když oschly, mastí se máslem, maží povidly a stáčejí.

Bramborový závin pečený. (Pro 5 osob.) 1 kg brambor ve slupce uvařených se druhý den oloupe a postrouhá. Na míse se umíchá 1 lžíce omastku se 2 žloutky, 1 lžicí cukru a trochou soli, načež se přidají brambory a půl prášku do pečiva. Těsto se vypracuje, rozdělí se na poloviny a rozválí na placky. Jedna placka dá se na pomaštěný plech, pomaže povidly, druhou plackou se přiklopí, pomaže se na povrchu vejcem, v prudší troubě se upeče a za tepla se krájí.

Bramborové tašky. (Pro 5 osob.) 1 kg brambor se uvaří, oloupá, postrouhá a nechá vychladnout. Pak se do nich přidá ¼ kg mouky, 2 vejce a sůl. Těsto se vypracuje a rozválí na ¾ cm vysoko. Z těsta nakrájejí se čtverečky asi 8 cm, doprostřed každého dá se trochu povidel, čtvereček se přeloží na polovinu a kraje utlačí, aby nádivka při vaření nemohla ven. Tašky se vaří ve slané vodě 5 minut, uvařené omastí a sypají strouhaným perníkem neb mákem.

Bramborové knedlíky. (Pro 5 osob.) 1 kg ve slupce uvařených brambor se oloupá, postrouhá a smíchá s 25

dkg mouky, 1 vejcem a trochou soli a 15 dkg krupice. Z dobře vypracovaného těsta se dělají knedlíky a vaří se ve slaně vodě 25 minut.

Bramborová kaše. (Pro 5 osob.) 1 kg okrájených brambor se zaleje vodou, osolí a uvaří. Z uvařených brambor se voda sleje a brambory se rozšťouchají tak, aby z nich byla hladká kaše. Do ní se dá kousek sádla, ¼ litru vařícího mléka a trochu soli. Kaše se promíchá, dá na mísu a posype usmaženou cibulkou.

Bramborový salát. (Pro 5 osob.) 2 kg brambor se uvaří, oloupají a studené se nakrájejí na tenké plátky. Osmina litru octa se svaří s osminou litru vody a trochou soli. Do vařícího octa vhodí se 10 dkg drobně krájené cibulky a vychladlým octem se brambory zalejí. Salát se opepří a nechá asi půl hodiny zaležet. Přidáním několika kapek Maggi-ho koření do vychladlého octa získá salát zvláště lahodné chuti.

Bramborový guláš. (Pro 5 osob.) Na sádle se usmaží drobně krájená cibulka. Na ni se dají na kostky nakrájené brambory, přidá se něco papriky, kmínu a soli. Po chvíli se brambory zalejí vodou a nechají vařit. Uvařené brambory se zalejí kyselou smetanou, do které se dříve zamíchá trochu mouky. Guláš se nechá ještě dobře povařit. Pak zesílíme a zlepšíme chuť přidáním několika kapek Maggi-ho koření.

Kopečky. (Pro 5 osob.) 1 kg syrových obkrájených brambor se rozstrouhá, přidá se do nich jeden na kostky nakrájený, osmažený rohlík, 1 vejce, sůl, pepř a 1 lžíce mouky. Do rozpáleného omastku se dělají lžicí hromádky a nechají se po obou stranách usmažit. Podává se k nim okurkový nebo hlávkový salát.

Krokety. (Pro 5 osob.) 1 kg brambor se ve slupce uvaří. Pak se brambory oloupají, postrouhají, nechají vychladnout a smíchají se s 30 dkg mouky, 1 vejcem a solí. Těsto se vypracuje a vyválí na 1½ cm vysoko. Z těsta se vykrajují kulatou formičkou koláčky a smaží

se v rozpáleném omastku. Podává se k nim petrželková omáčka.

Opečenky. (Pro 5 osob.) Brambory se obkrájejí a nakrájejí se na tenké plátky. Tyto se utrou do ubrousku, osolí a v rozpáleném omastku smaží do růžova.

Smaženky. (Pro 5 osob.) Uvařené brambory se oloupají a nakrájejí na plátky 1 cm vysoké. Tyto se nasolí, obalí v mouce a v rozpáleném omastku se smaží.

Škubánky. (Pro 5 osob.) Brambory se obkrájejí, rozkrájejí na menší kousky, zalejí vodou, osolí a nechají se uvařit. Z uvařených se skoro všechna voda scedí, na brambory se nasype několik lžic mouky, obrácenou vařečkou se udělá do brambor několik otvorů, přikryjí se poklicí a nechají se chvíli stát, aby prošla moukou pára. Pak se vařečkou mouka s bramborami propracuje, lžicí namočenou do horkého omastku se vykrajují kousky, mastějí se máslem a sypají utlučeným mákem a cukrem.

Bramborový závin s uzeným masem. (Pro 5 osob.) 1 kg brambor se uvaří, oloupá, postrouhá a nechá vychladnout. Do vychladlých se zapracuje 30 dkg mouky, 1 vejce a trochu soli. Vypracované těsto se na vále rozválí v plást, který se posype sekaným vařeným uzeným masem, stočí se, zabalí do vlhkého a pomoučněného ubrousku a ve slané vodě se ½ hodiny vaří. Pak se krájí na šikmé řízky.

Brambory s uzeným. (Pro 5 osob.) 1 kg uvařených brambor se oloupá a nakrájí na drobné kostky. Uvařené uzené maso se rovněž nakrájí na drobné kostky. Pekáč se vymaže sádlem, vysype strouhanou houskou, brambory se smíchají s masem, dají se na pekáč a utlačí. Osmina litru mléka se smíchá se 2 vejci, osolí se a brambory se tím zalejí. Nahoře se omastí sádlem, dají do trouby a nechají upéci.

Bramborová jídla na Velkomeziříčsku.

Brambory »na šup«. Vařené brambory ve slupce se oloupají, každá zvlášť se osolí a zapíjí kyselým mlékem nebo podmáslím.

Brambory kutané. Brambory se okrájejí, velké se překrojí a vaří se ve slané vodě s kmínem. Vařené se »rozkutají« vařečkou, vyndají na mísu, polejí rozpáleným sádlem nebo máslem a posypou osoleným strouhaným tvarohem. Pije se k nim sbírané mléko nebo podmáslí.

Kočičí tanec. Vařené oloupané brambory se rozkrájejí na menší kusy a zamíchají se do uvařeného kyselého zelí.

Husí krky (šulánky). Uvařené brambory se postrouhají, přimísí se ⅓ žitné mouky (vejražky), dá se na vál, osolí a přidá tolik mléka nebo vody, až je tuhé těsto, které se rozpracuje. Vyválí se podélná šiška, rozdělí se na menší díly, z nichž se válí tenší tyčky, na povrchu přitisknou rukou a krájejí se asi na prst silné nudle, které se rukou ještě na vále sválí. Pak se vaří ve slané vodě. Když vyplavou na povrch, scedí se, polejí rozpáleným sádlem nebo máslem a rozvařenými švestkovými povidly a sypou se mákem nebo oslazeným tvarohem.

Peciválky. Totéž těsto jako na »šulánky«, jenže se válí na tyčky 15 cm dlouhé, které se na povrchu převálejí válkem, rozdělí držadlem vařečky na čtverečky. které se pak obou stranách pekou v troubě. Upečené se na míse spaří vařící vodou, která se pak scedí a peciválky se polejí rozpáleným sádlem nebo máslem a povidly, nebo se posypou mákem.

Pekáče. Totéž těsto jako na »peciválky«, jenže se nakrájené díly rozvalují na větší placky, jež se pak pekou v troubě a mastí sádlem nebo máslem. Jedí se buď s vařenou mrkví, se zelím, nebo pouze samy.

Tašky (zahýbance). Totéž těsto se rozvaluje na placky, jedna polovice se pokryje nakrájenými jablky nebo

strouhanou mrkví s mákem smíšenou, druhou polovici přehneme, pokryjeme první, po stranách přitlačíme a pečeme v troubě. Po upečení se po obou stranách pomastí.

Bramborová drštička. Vařené brambory se nastrouhají, smísí se s napolo vařenými krupkami, přidá se utřený česnek, pepř, nové koření, vejce, kyselá smetana nebo podmáslí, dobře smísí, omastí a naleje na plech. Upečené se rozkrájí a pomastí.

Topinky. Brambory se pokrájejí na plátky, dají se na plotnu péci a pak se omastí.

Spotřeba brambor ů

v lidové stravě z kraje jihlavského (kolem Velkého Meziříčí).

a) V pětičlenné rodině chudšího chalupníka, jenž má asi 20 měřic osevné plochy:

na jaře . . . . . asi 23 kg pro jednu osobu týdně,
v létě . . . . asi 23 kg pro jednu osobu týdně,
na podzim . . . asi 26 kg pro jednu osobu týdně,
v zimě . . . . . asi 25 kg pro jednu osobu týdně.

b) V pětičlenné rodině rolníka, jenž má asi 70—100 měřic osevné plochy:

na jaře . . . . . asi 18 kg pro jednu osobu týdně,
v létě . . . . . . asi 18 kg pro jednu osobu týdně,
na podzim . . . asi 24 kg pro jednu osobu týdně.
v zimě . . . . . asi 21 kg pro jednu osobu týdně.

Na stole při snídani nebývá žádný ubrus, při obědě lněný domácí ubrus původní barvy a hliněné nádobí (talíře, mísy a džbány), v neděli s ozdobou, ve všední den hladké, nebarevné, již při počátku používání zdrátované, aby se nerozbilo. Lžíce obyčejné, pocínované.

Úprava brambor na Valašsku.

Koláčky ze syrových zemáků. Oloupané zemáky se ostrouhají, trochu vytuží, přidá se vajíčko, podle potře-

by mouka a sůl. Z těsta se udělají knedlíky a ve slané vodě uvaří. Uvařené polejí se smetanou nebo »škrakou« (t. j. rozpálenou slaninou). Koláčky z vařených zemáků se dělají s tím rozdílem, že se přidá místo mouky krupice.

Podlesníky pečené na zelových listech v peci. Syrové nebo vařené zemáky se postrouhají, přidá se vajíčko, mouka, sůl a zadělá se vše »kýškou« (kyselým mlékem) nebo smetanou v řidší těsto, které se natírá na čisté oprané »zelové« listy a peče v peci. Upečené pomastí se máslem a pocukrují. Z upečených podlesníků listy odstraníme.

Bambuchy nebo ježe. Uvařené zemáky se postrouhají, přidá se mouka, vajíčko, trochu soli a vše se zadělá v polotuhé těsto. Potom se vykrajuje lžicí, která se namočila v horkém omastku, ve kterém se vysmažuje.

Praženka nebo netyja. Oloupané brambory se uvaří. Trochu se ocedí a zasypou moukou. Vše se umíchá v kaši a nechá v troubě opéci. Pomastí se to máslem. Někde to pak vykrajují lžicí a teprve mastí.

Kyselica se zemákama. Zelnice (kyselé zelí) a voda se povaří, osolí, udělá »zátřípka« z kyselé smetany a lžíce mouky, vleje se do vařícího. Zemáky se vaří zvlášť. Dají se na mísu a polejí »kyselicú«. — Nevařená zelnica se připíjí k vařeným zemákům. Bývá to obyčejně k večeři nebo k snídani.

Jediným jídlem našich chudých dětí valašských bývají **placúšky,** opékané na plotně. Oškrabané syrové zemáky se postrouhají, smíchají s trochou mouky, osolí a na plotně po obou stranách opekou. Děti nosí si je do školy místo chleba. Mnohé z dětí neví často celý měsíc i déle, jak chutná chléb. Proto mnoho rodin, které nemají ani zemáky, vařívá denně »turkyňovú krupicu«, kterou mívají k obědu i k večeři. V mnohých rodinách vaří se i dvakrát denně.

Proč na Hané nejedí zemáky? Hanácké zemáky nemají nikdy tu chuť jako naše, valašské. Zaviňuje to těžká země. Nejlepší jsou z písčitých polí.

Kontrabáš. Vařené zemáky se ocedí, zalejí mlékem, sype se do toho pohančená kaše, sůl, kousek másla a kousek »peprného sýra«. Vše se trochu povaří a pak se nechá v troubě popéci. (Jí se to z »hrnca«.)

Zemáky s peprným sýrem. Uvařené zemáky se osolí, rozmíchají, rozředí trochu mlékem a přidá se peprný sýr (ovčí, starý sýr).

Míchané zemáky s trnkami (švest. povidly). Uvařené, rozmíchané zemáky se dají na mísu, uprostřed se udělá důlek, do kterého se dají rozředěné trnky (oslazené a rozředěné mlékem). Na Valašsku je zvykem, že celá rodina jí ze společné mísy. Každý člen nabere si na lžíci zemáků a omáčí v trnkách.

Koláčky nebo kúsky. Oškrabané zemáky se nastrouhají, přidají se dva až tři zemáky vařené, sůl, mouka a udělá se těsto. Lžicí se pak vykrajují z těsta kousky a vaří se ve slané vodě. Jedí se buď s vařeným mlékem nebo polité škrakou nebo máslem. Z vařených zemáků se dělají kúsky, jenomže se jedí maštěné máslem, posypané cukrem a mákem.

Podlesníky. Asi dvě třetiny syrových, vytužených strouhaných zemáků smícháme s polovinou vařených. Přidáme kýšku, mouku a sůl a zaděláme v řidší těsto. Otřené zelové listy po vykrojení žebírek nahřejí se u pece a na nahřáté se natírá asi 1 cm vysoká vrstva těsta. Pekou se v peci. Když jsou upečené, odstraní se zelné listy, pomastí se máslem a polejí kyselou smetanou. Pouze maštěné jedí se s podmáslím.

Lata. Jídlo školních dětí místo oběda ve škole. Oškrabané syrové zemáky se postrouhají, přidají se 2 až 3 strouhané vařené, sůl, mouka, udělá se řidší těsto, které se tence rozetře na dobře vymaštěný plech. Peče se v troubě.

Zemňákový panáček. Uvařené zemáky, smíchané s vajíčkem, moukou, solí a kouskem másla v těsto, které se vyválí a peče na plechu v troubě.

Domikát. Uvaří se mléko, přidá se vody, soli, peprného sýra, který se rozvaří. Jí se s vařenými zemáky, které se na míse domikátem polejí.

Stolování na Valašsku. Valašský lid nepoužívá k jídlu na stůl žádných ubrusů, pokrývek. Stůl mívají buď z trnového nebo bukového dřeva. Doprostřed se postaví mísa s jídlem, každý dostane lžičku — která se valašsky jmenuje »lužica«, »lyžka« — a jedí. Nožů a vidliček nemívají. Sůl na stůl dávají jenom na dřevěnou misku nebo plechový talíř.

Slovenské zemiakové jedlá.

Kulaša (čir). 1½ kg zemiakov, voda, soľ, 7 dkg múky, 10 dkg masla, 7 dkg cibule. — Zemiaky očistené sa uvaria a posolia. Keď sú dobre uvarené, časť vody sa sleje (nemusí), zemiaky prelisujú sa na kašu a pridá sa múka, stále sa mieša, aby múka nezhrčkavela. Hotová kaša sa omastí maslom a poleje maslom a upraženou cibuľkou. Podává sa k tomu kyslé mlieko, alebo kyslá polievka.
(Po celom Slovensku.)

Zemiaky s halapartou. 1½ kg zemiakov, voda, soľ, rasca, ½ kg surovej kyslej kapusty, 20 dkg slaniny. — Zemiaky sa uvaria v slanej vode s rascou. Uvarené sa ocedia, dajú sa na misu a pomiešajú sa so surovou kapustou. Potom sa omastia slaninou. (Zvláštné jedlo pastierske z Černovej pri Ružomberku. V okolí Lykavky pridajú k tomu na rezance rozkrájanú surovú cibuľu a tičenú sladkú papriku.)

Šajtlava. ½ litru vody, 15 dkg zeleniny, soľ, 5 dkg masla, 4 dkg múky, 3 dkg cibule, ¼ kg zemiakov, ½ kg kapusty. — Pokrájaná zelenina uvarí sa v slanej vode. S odvarom rozriedi sa svetlá zápražka a nechá sa dobre povrieť, k tomu dajú sa uvariť zemiaky na kocky po-

krájané. Na koniec sa pridá čierne korenie a na rezance pokrájaná zelená kapusta (česky zelí) alebo kel.

(Okolie Ružomberka.)

Zemiakové halušky. 1 kg zemiakov sa olúpe, utre na trefku (struhadlo), osolí sa a pridá sa potrebné množstvo chlebovej múky. Kašovitá hmota sa dobre premieša a po čiastkach dáva sa na drevený lopár, z ktorého sa halušky pomocou noža hádžu do vriacej vody. Halušky varia sa asi 8 minút, aby dobre povrely. Uvarené preplachujú sa vo studenej vode a mastia sa maslom, v ktorom je upražená cibuľka, ale pažítka, tiež slaninou. Posypávajú sa bryndzou, tvarohom, praženicou. Jedia sa aj nemastené s mliekom.

(Po celom Slovensku.)

Štiarc. 4—5 väčších zemiakov sa očistí, pokrája na drobno, dá sa do hrnca a zaleje vodou, až sú zakryté. Keď začnú zemiaky vrieť, nasype sa do kopečka v prostred asi 40 dkg múky krupičnej, do prostred múky sa dá drevená lopatka, na to shotovená, aby sa múka nerozišla a vrie to ¼ hod. Po ¼ hod. sa voda sleje, dá sa soľ a tou lopatkou sa dobre múka so zemiakmi vymiesi, až je hrniec i lopatka skoro čistá. Takto dostaneme cesto, ktoré sa potom na drobno potrhá do misy a zaleje rozpraženým maslom, lebo masťou s cibuľkou, lebo s pažítkou. Ku štiarcu sa podává kyslé mlieko.

(Župa Zvolenská.)

Krájanica. Zemiaky sa olúpajú, pokrájajú na kocky a dajú sa variť do slanej vody. K zemiakom pridajú sa vňate a korennej zeleniny, tiež korene mrkve, zeleru a perašinu. Zelenina sviaže sa čistou bieľou niťou. Medzi tým, kým sa zemiaky varia, urobí sa rezancové cesto (nudlové). Cesto sa pokrája na rezance, ktoré sa hádžu k vriacim zemiakom. Keď je všetko uvarené, vyberie sa zelenina a pridá sa maslo alebo slanina, zlepšuje sa mliekom.

(Spiš.)

Metilo. 8 dkg kapusty, 2 väčšie zemiaky, 5 dkg slaniny. — Umytá, pokrájaná kapusta zo suda (kyselé zelí) smieša sa s uvarenými, na kocky pokrájanými zemiakmi. Po vrchu poleje sa drobne krájanou usmaženou cibuľkou, alebo slaninkou. Jedlo podáva sa najčastejšie na večeru. (Liptov.)

Metylo (metilo) na iný spôsob. 80 dkg zemiakov, 20 dkg kapusty zo suda, soľ, tlčená paprika, masť, cibuľa. — Zemiaky sa uvaria na mäkko, potom sa dobre ocedia a roztlačia. Roztlačené zemiaky sa posolia, omastia masťou s upraženou cibuľkou, posypú sa málo tlčenou paprikou. Do tohoto pokrája sa asi ¼ menšej cibule, pridá sa surová kyslá kapusta. Všetko to sa spolu smieša v nádobe a teplé sa dává v misách na stôl.

Zemiaky na kyselo (kyslô). 2 kg zemiakov, 15 dkg slaniny (údenej), 15 dkg múky, 1 dcl kapusnice (voda z kyselého zelí), 1 bobkový list, voda, soľ. — Zemiaky sa umyjú, očistia, uvaria v slanej vode asi do poly. Medzi tým sa spraví svetlá zápražka na slanine, zaleje sa najprv kapusnicou, potom studenou vodou, zápražka sa rozmieša a vleje do zemiakov, pridá sa 1 bobkový list, podľa potreby ešte osolí. Toto všetko sa spolu povarí. (Po celom Slovensku.)

Zamrvenka (mrvance). Polievka: 1 kg zemiakov, 10 dkg masti, 10 dkg múky, zelená petržel, špetka rasce, voda, soľ. — Zamrvenka: ½ kg múky, 2 vajec, voda. — Polievka: Zemiaky sa očistia, uvaria, osolia, medzi tým sa spraví tmavšia zápražka, zaleje sa studenou vodou, rozmieša sa a pridá do zemiakov. Do polievky sa dá ešte čerstvá zelená petržel, vňať, pokrájaná na menšie kúsky a trošku rasce. — Zamrvenka: Do múky sa dá 2 vajíček, trošku vody, cesto sa tuho zamiesi rukou v mise, keď je vymiesené, kus cesta sa odtrhne a prstami sa mrví na malé kúsky. Zamrvenka sa uvarí, vy-

beria sa do studenej vody, precedí a podává sa na misu, na ktorú sa naleje polievka so zemiakmi.

(Po celom Slovensku.)

Lykavský bryndzovník. Vezme sa kus cesta, ktoré zostane z chleba, a rozdelí sa na dva kusy. Jeden kus sa rozvaľká, po vrchu sa pomaže plňkou a prikryje sa rozvaľkaným kusom cesta a potom sa to pečie. — Plňka: ľubovolné množstvo bryndze a varených roztlačených zemiakov sa dobre spolu smieša a touto plňkou sa pomaže cesto. (Okolie Ružomberka.)

Zemiakový bryndzovník. Na vymastený plech dáme asi na 1 cm hrubo vyvaľkané cesto kysnuté s 30 dkg múky, bez cukru, ½ kg očistených zemiakov uvaríme, ocedíme, vmiesime do toho ¼ kg bryndze, kôpor, soľ a 2 vajíčka. Týmto natreme kysnuté cesto, po vrchu natreme vajíčkom a dáme piecť. (Po celom Slovensku.)

Zemiakové buchty do polievky. ½ kg zemiakov, múka, 2 vajec, soľ, voda. Surové zemiaky sa umyjú, očistia, zotrú na struhadle, osolia, pridajú sa 2 vajíčka a múky toľko, aby cesto bolo primerane tuhé. Cesto sa dobre vymiesi drevenou lyžicou. Lopárik sa omočí do vriacej vody (aby sa naň cesto neprilepilo), na lopárik sa položí kus cesta a tupou stranou noža sa hádžu malé buchtičky do vriacej vody. Keď sa všetko cesto poháďže do vody, potom sa buchty pomiešajú varechou a tie, ktoré vyjdu na vrch, vyberajú se deravou varechou do studenej vody. Buchty sa premyjú a ocedia. Pred podávaním sa buchty dajú do misy a na ne sa naleje obyčajne hovädzia polievka. (Liptov.)

Pirohy plnené zemiakovou plnkou. Cesto: 1 kg múky, 1 vajce, voda, soľ. Plnka: 1 kg zemiakov, ¼ kg bryndze, soľ. Cesto sa spraví mäkšie ako na rezance, vyvaľká sa, ostrôžkou sa rozkrája na pásy (široké, aké veľké chceme mať pirohy), na cesto sa dá pol lyžičky plnky, druhou polovicou (toho pásu) cesto sa prikryje a pomedzi plnku sa zas ostrôžkou rozkrája, kraje na pl-

rohách sa stlačia, aby plnka vo varení nevyšla. Hotové pirôžky sa uvaria (tak ako predošié), vyberú sa z vody na misu, posypú bryndzou a omastia sa rozpraženou údenou slaninou (v masti je upražená pažítka, tá sa ale po upražení vybere z masti). Plnka: očistené uvarené zemiaky sa dobre umiesa, do nich sa pridá bryndza, osolia sa dľa potreby a týmto sa plnia pirohy.
(Liptov.)

Západní Slovensko.

Španielské zemiaky. Uvarené a olúpané zemiaky pokrájame na kolečká a ukladáme na vymastený pekáč striedavo s kolečkami nie veľmi na tuho uvarených vajíčok tak, aby bola trojnásobná vrstva zemiakov. Vrstvy solíme, mierne polievame maslom, pokvapkávame smotanou, v čas núdze trebárs mliekom, avšak nie mnoho, aby hmota nebola riedka, kašovitá. Podobne zvlažíme posledniu zemiakovú vrstvu, necháme pripiecť a vyklopené na mise krášlime zelenou petrželkou.

Zemiaková omáčka. Za surova očistené zemiaky rozkrájame na stredno veľké kusy a necháme variť v kamennom hrnci v slanej vode s prídavkom: 1—2 bobkové listy a niekoľko zrniek korenia. Keď začínajú vrieť, odlejeme trochu vody, ak jej bolo hodne vyše zemiakov a zemiaky zasmažíme bľádou zápražkou (zásmaškou). Potom zatrepeme (zakolktáme) kyslou smotankou a dodáme, ak treba, citronovú šťavu. — Je možno tiež zatrepať iba mliekom sladkým alebo kyslým a smotánku iba na miske (na ktorej servírujeme omáčku) rozotrieť. Po vrchu pokvapkáme roztopeného masla alebo pečienkovej šťavy. Môže byť i samostatným jedlom, ale navrch pokladieme volské oká (vajíčkové).

Zemiakový lokeš. Teplé prepassirované zemiaky zamiesime na doske s múkou, vajíčkom, trochu soli a kyslého mlieka (kyška), na lahodné cesto. Toto necháme máličko postáť, rozvaľkáme na zhrúbku prstu a upe-

čieme do ružova. Vychladnutý lokeš polámeme na menšie kúsky, polejeme horúcou vodou, ktorú ihned zcedíme. Potom polievame lokše teplym mliekom a maslom, posypeme dobrým tvarohom, vymiesenym a po vrchu môžeme pokvapkať hustou smotankou.

Zemiakové gule. Na doske vypracujeme jemnô cesto z krupičkovej múky, vajíčka a horúcich prepassírovaných zemiakov s prídavkom soli. Cesto rozvaľkáme, krájame na štvorce (alebo z nerozvaľkaného trháme po kúsku) a do vnútra balíme slivky čerstvé alebo i zavárané. Guľky vyvaríme v slanej vode bezprostredne pred jedlom, polievame maslom a sypeme tvarohom a p. Kto rád sladké, môže tedy posypať povrch cukrom a poliať smotankou.

Zemiakové šúľance. Cesto ako predošlé vyšúľať na tenký šúľok, krájať malé kúsky a tie zase vyšúľať v múke na menšie šúľance (púčky). Vyvariť v slanej vode, poliať maslom a posypať cukrom a smaženými omrvinkami alebo tvarohom.

Slovenská lidová rčení o bramborách:

1. Na Sv. Vavrinca švábka (zemáky) do hrnca. Na Sv. Vavrinca s kobzolama do hrnca.
2. V jaseni: Čo varíte? »Zemiačiská!« — Na jar: Čo varíte? »Zemiačiky!«
3. V Turci (kde sa urodí viac zemiakov, ako kapusty [zelí]): Čo budete jiesť? »Zemiaky s kapustou.« — V Orave (kde sa urodí viac kapusty ako zemiakov): Čo budete jiesť? »Kapustu so zemiakami.«
4. Dze zemák leží, nedávej reži. (Bošacká dolina.)

*

»Zemky«, »zemiaky« vravia v Turci.
»Kobzole«, »švábka« vravia v Liptove a v Orave.
»Bandurky« vravia v Šariši.
»Grule« vravia vo Spiši.

»Krumple« vravia vo Zvoleni a v čiasti Bratislavskej župy.

»Repa« vravia v Hornej Orave.

Bramborová jídla z Podkarpatské Rusi.

Krumplová polévka (bramborová). Připravuje se jako česká, jenom do jíšky se dá cibule a hodně sladké papriky.

Krumpli iz kvasnou smetanou. (Brambory s kyselou smetanou.) Uvařené a oloupané brambory se nakrájejí na menší kousky, osolí a omastí kyselou smetanou.

Prijimani krumpli. (Zapražené brambory.) Syrové, oloupané brambory se vaří, přidá se soli a jíškou s cibulí se zahustí.

Rosolovani bogači. (Bramborová pečeně.) Rozstrouhané syrové brambory se osolí, opepří a přiměřeně zahustí moukou. Nalije se to na plech, a kde jej není, na rozložené zelné nebo kukuřičné listy a v peci se upeče.

Krumplovi halušky. (Bramborové halušky.) Syrové brambory se rozstrouhají, dobře vymačkají a osolí. Přidá se mouky tolik, aby se daly lžicí vykrajovati malé kousky, které se zavařují do vody. Uvařené halušky se scedí a polijí horkým mlékem.

Krumplovi palačinky. (Bramborové palačinky.) Ustrouhané syrové brambory se osolí, opepří, přidá se trochu česneku, marjánky, vajíčko a mouka. Na plech se sádlem se lijí a do červena upekou.

Krumpli iz jajcami. (Brambory s vejci.) Uvařené brambory se pokrájejí na menší kousky, osolí, omastí rozpálenou slaninou a posypou na tvrdo uvařenými, rozsekanými vejci.

Krumpli iz kapustov. (Brambory se zelím.) Kyselé zelí a oloupané brambory se každé zvlášť vaří, uvařené brambory se scedí, rozmíchají se zelím na kaši, osolí a rozpálenou slaninou omastí.

Pečeni krumpli. (Pečené brambory.) Nejčastějším, skoro denním pokrmem jsou brambory pečené v peci, v hromádce žhavého popela. Upečené se osolí a teplé jedí i se slupkou.

Bramborová jídla v Americe.

Brambory v županu. Brambory dobře omyjeme, očistíme kartáčkem a upečeme v troubě. Když jsou hotové, natrhneme je na povrchu vidličkou a do trhliny vložíme kousek čerstvého másla. V těchto bramborách (pečených ve slupce) uchovají se vitaminy i nerostné látky. Pečená slupka s máslem chutná na bramborách výborně a je to jídlo výživně cenné, zejména pro děti.

Chantilly. Na ohnivzdornou mísu uprav do kopečku bramborovou kaši. Ušlehej půl šálku smetany, přidej podle chuti strouhaného parmazánu, osol, opepři. Polij směsí bramborovou kaši, vlož do horké trouby a pec tak dlouho, až se sýr rozpustí a krém krásně zahnědne.

Švýcarské brambory. Omyj pěkné kulaté brambory střední velikosti, vlož do pánvičky a upec v horké troubě do měkka. Upečené rozkroj na dvě poloviny, vydlab vnitřek, který prolisuj. Do prolisovaných brambor přidej kousek másla, soli, pepře a trochu mléka. Do každé vydlabané půlky brambory rozbij vajíčko. Bramborovou směs pak protlačuj ozdobnou trubičkou a gumovým sáčkem kolem vajíčka. Vlož znovu do trouby, až vejce ztuhnou. Na míse ozdob vše zelenou petrželí.

Bramborové hobliny. Brambory omyj a oloupej. Pak krájej bramborovou hlízu kolèm dokola ve způsobu dřevěných hoblin. Hobliny vlož na půl hodiny do studené vody. Osuš v kousku plátna, vysmažuj pak v horkém tuku. Nech odsáknouti tuk na ssacím papíru a osol.

Bramborový prstenec. Uvařené brambory (¾ kg) rozmíchej se třemi žloutky, jemně rozsekanou cibulkou, trochou soli a pepře. Přidej pak ze 3 bílků sníh. Vlož

směs do vymazané, prstencovité formy, posyp strouhanou houskou a pec ½ až ¾ hodiny.

Bramborové překvapení. Upec v horké troubě brambory ve slupce do měkka. Seřízni s každé malou část a vyber vnitřek, ze kterého utvoř bramborovou kaši. Částí této bramborové kaše naplň vnitřky, na to vlož uvařený zelený hrášek s kouskem másla a opět doplň částí bramborové kaše. Posléze připevni párátkem odříznutou »čepičku« a vlož znovu do trouby na 15 minut.

Bramborové kroketky se špenátem. Prolisuj horké vařené brambory. Přidej trochu másla, dvě rozšlehaná vejce a několik lžic uvařeného sekaného špenátu. Utvoř kroketky, obal ve vejci a strouhané housce a vysmažuj.

Francouzská kuchyně.

Smažené francouzské brambory. Vezme se dostatečné množství omytých a oloupaných brambor, nakrájí na tenké kulaté plátky nebo na nudličky a dají se na rozpuštěný omastek. Másla k tomu nepoužívejme, poněvadž se snadno pálí. Plátků nebo nudliček bramborových dáme jen takové množství, aby byly volně vedle sebe. Udržujeme prudký oheň. Asi po deseti minutách jsou brambory pečené, ale nechrupají. Abychom toho dosáhli, pak je buď necháme ještě několik minut smažit, anebo, což je lepší způsob, plochou sběračkou je vyndáme z omastku a dáme vychladnout. Pak znovu rozpálíme omastek a ponoříme je do něho. Po 3—4 minutách zezlátnou a dostanou pěknou kůrku. Pamatujme, že vnitřek takových plátků musí býti měkký. Pak je osolíme a neseme na stůl.

Vysmažené brambory (soufflées). Oloupané brambory na plátky nebo nudličky nakrájené se dají na pánev s rozpuštěným omastkem na mírný oheň. Zatím na druhé pánvi si rozpálíme prudce omastek, a když plátky bramborové na první pánvi poněkud zprůhledněly, vyndáme je a v malém množství vložíme do druhé

pánve s rozpáleným omastkem a osmažíme. Podařilo-li se nám v pravý čas plátky vyndat z omastku, pak se nám pěkně nadmou. Tento způsob je poněkud zdlouhavý a vyžaduje, abychom opětně, dříve než neseme na stůl, dali plátky bramborové ohřát. V tomto způsobu přípravy je nutno nabýti trochu prakse.

Smažené brambory strouhané. 1 kg oloupaných, rozpálený omastek. Pak je vyndáme, odkapeme omastek. strouhaných brambor dáme na 3 minuty smažit na roz-Pak je dáme znovu na rozpálený omastek a smažíme 7—8 minut, osolíme a podáváme na stůl.

Bramborové krokety. 1 kg uvařených, oloupaných osolených brambor rozmačkáme. Zatím uvaříme ¼ litru vody, ve které rozpustíme 10 dkg másla. Přidáme 23 dkg mouky. Směs stále šleháme, až se začne přichycovat dna nádoby. Pak odtáhneme hrnec a dáme směs vychladnout. Pak přidáváme jedno po druhém 4 vejce a do toho zamícháme ony již dříve rozmačkané brambory. Pak lžicí vykrajujeme toto těsto a dáme na rozpálený omastek osmažit.

Brambory po cikánsku. Omyjeme velmi pečlivě 1 kg brambor a dáme na půl hodiny péci do trouby ve slupce. Pak je necháme trochu vychladnout, po délce rozkrájíme a lžicí vyndáme vnitřek, který ještě vlažný utřeme s 10 dkg másla a 6 na drobno rozkrájenými malými cibulkami. Osolíme, opepříme a touto směsí naplníme slupky bramborové a pečeme ještě 20 minut v troubě.

Brambory na vévodský způsob (à la duchesse). 1 kg oloupaných nebo oškrabaných brambor uvaříme v osolené vodě, dobře scedíme a suché brambory protlačíme sítem. K tomu přidáme 8 dkg másla, 2 žloutky a sníh ze zbylých 2 bílků a vše zamícháme. Z této směsi uděláme placičky a dáme opéci buď na máslem pomazaný plech nebo do rozpáleného omastku do zlatova. Vršek se může ozdobit kosočtverci, které vykreslíme nožem na syrovém těstě. Podávají se teplé.

Brambory na lyonský způsob. Rozpustíme vepřové sádlo, přidáme do něho máslo. Na tomto omastku dáme do růžova opéci na drobno rozkrájenou cibulku a na to dáme 1 kg oloupaných, na tenké plátky rozkrájených brambor a smažíme je 15 minut. Osolíme, přidáme trochu pepře a dáme zapéci na 40 minut do trouby. Pak je navrch posypeme rozkrájenou petrželkou a teplé podáváme na stůl.

Brambory s mlékem. Uvaříme do měkka 8—10 brambor oloupaných s trochou soli. Vyndáme je a upravíme na ně tuto omáčku: dáme do kuthanu rozpustit na mírném ohni máslo velikosti 2 vlašských ořechů a uděláme b l e d o u jíšku, pak přidáme sklenici mléka, trochu soli, pepře a muškátu. Do této omáčky dáme brambory a podáváme teplé na stůl.

Brambory se sýrem. Uvaříme asi 12 bramborů, oloupané protlačíme sítem a klademe vrstvu brambor, kterou posypeme rozstrouhaným ementálským sýrem, pokapeme máslem a trochu osolíme a opepříme, za vrstvou tak, aby navrch přišel sýr, který zvláště dobře pokapeme rozpuštěným máslem, a kuthan dáme do teplé trouby, až brambory se opekou do zlatova.

Brambory na slanině. 8—10 velkých bramborů se okrájí, oloupá; zatím na kuthanu rozpustíme kousek másla asi jako půl vejce velký, osminku kg slaniny, rozkrájené na malé kousky, dáme do růžova rozpálit, přidáme lžíci mouky, a když mouka trochu zhnědla, přidáme sklenici vody nebo polévky, sůl, pepř, trochu petržele, tymián a bobkový list. Pak rozkrájíme brambory a dáme do omáčky a při mírném ohni hodinu vaříme.

Bramborový nákyp. Utři 6 dkg másla, připoj 4 dkg sladkých, oloupaných a tlučených mandlí, sekanou citronovou kůru, z ½ citronu šťávy, 14 dkg jemně tlučeného cukru, jeden po druhém 6 žloutků a při každém trochu strouhaných vařených brambor, až jich je tam

14 dkg. Nakonec ze 6 bílků sníh, a je-li to řídké, 1—2 lžíce bílé strouhané housky. Forma se vymaže máslem a vysype houskou a peče se zvolna ¾ hodiny.

Francouzské brambory. Uvařené brambory pokrájej na koláčky, taktéž i vejce na tvrdo vařená. Vymaž kastrol máslem, vysyp houskou, dej dolů vrstvu brambor, osol, opepři, potři sekaným uzeným masem vařeným, poklaď vejci a dále zase brambory a opakuj podle množství, navrch dej brambory, polej máslem a smetanou a dej péci. Horké posyp parmazánem.

Bramborové čtverečky. 21 dkg mouky smíchej s 15 dkg másla rychle dohromady, přidej 21 dkg prolisovaných studených brambor, pak osol, přidej 2 žloutky a vše dohromady promíchej a dej do studena. Pak třikrát převálej jako máslové těsto, naposled rozválej, vypichuj čtverečky, pomaž vajíčkem a posyp parmazánským sýrem a dej péci.

Brambory nadívané. Brambory se oloupají a v prostředku vydlabou. Useká se kousek vepřového, uzeného, po případě zbytky z pečení, dá se to na cibulku a máslo se žloutkem a v mléce namočenou houskou osmažit. Brambory se naplní, přikryjí odříznutým lístkem a pekou půl hodiny v troubě, podlejí se polévkou. K tomu nějakou zeleninu — špenát nebo salát.

Okrasy k masu. Bramborová kaše se dá do sáčku (studená) a vystřikují se kol masa kolečka třikrát na sebe, naplní zeleným hráškem dušeným a dají na chvilku do horké trouby opéci. — Na vymazanou škebli dej zbytky masa buď sekaného nebo osmažený mozeček, nebo kousek pečené ryby, sáčkem udělej z bramborové kaše nějaký vzor přes a posyp parmazánem. Dej před nesením na stůl rychle opéci. (Je to velmi levný a dobrý předkrm.)

Bramborové koblížky na obložení masa. Uvař 6 velkých brambor a prolisuj za horka, osol, přidej 2 žloutky, kousek másla a tolik mouky, aby bylo pěkné těsto. Pak

rozválej na ¼ cm silné těsto a vykrajuj hvězdy, kruhy, půlměsíce a osmaž v horkém tuku. K samostatnému jídlu se upekou jako lívanečky a maží povidly. — Nebo se udělají na pánvi jako amolety a plní špenátem, posypou parmazánem a dají se rychle opéci. — Nebo rozválet na silnější placku, rozdělit na dva díly. Sekaninou ze zbytků masa, osmaženou na cibulce, naplnit menší amolety, vložiti do vymaštěné pánve vedle sebe, políti trochu mlékem a péci do zlatova. — Nebo udělati 1 placku, naplnit masem a vařit ¾ hodiny v páře v ubrousku, pak polít máslem a posypat strouhanou houskou. — Ze zbylé bramborové kaše dělat noky a smažit v rozpáleném másle (možno dát 1 žloutek a chvíli kaši třít). (Obložení masa neb k rajské omáčce.)

Bramborový dort (dobrý). Tři šest žloutků a 15 dkg tlučeného cukru dobře půl hodiny, z půl citronu kůru a šťávu, 8 dkg oloupaných strouhaných mandlí, 21 dkg vařených a strouhaných brambor a ještě tři, naposledy přimíchej sníh z bílků. Dej těsto do vymazané, houskou vysypané formy a peč půl hodiny. Vychladlý dort se rozřízne, spojí zavařeninou a poleje citronovou nebo čokoládovou polevou.

Bramborový salát. 1 kg vařených brambor teplých se nakrájí na malé kostičky, 1 velká vařená mrkev, 1 celer, 1 petržel, 1 cibule, červená řípa (která se hned smíchá s brambory, aby byl salát růžový). Brambory ještě teplé se polejí olejem, pak zelený hrášek, kyselé okurky, dvě vejce na tvrdo vařená — vše se na drobno skrájí a pozorně promíchá a stejnoměrně osolí. Ocet se smíchá s vodou, kostkou cukru, několika kapkami Maggi-ho koření (podle chuti) a salát se poleje a nechá do druhého dne uležet (ne mnoho octa — salát nesmí plavat). Udělá se majonéza, která se smíchá se 3 lžícemi šlehané smetany, a než se dá na stůl, zdobí se majonézou. — Je velmi dobrý.

Bramborová jídla z dnešní kuchyně.

Bramborové nudle. 1 kg brambor uvaříme, necháme vystydnout, rozstrouháme, přidáme 35 dkg mouky, 2 celá vejce, 1 žloutek, trochu soli. Utvoříme těsto, které na vále propracujeme, rozválíme a nakrájíme z něho nudle, asi 1 cm silné. — Vhodíme je do vařící měkké slané vody a vaříme asi 5 minut. Uvařené a odcezené vložíme do připravené osmažené strouhanky a hezky je v ní obalíme a necháme je chvíli v troubě, aby ztuhly.

Bramborový pudding. ½ kg uvařených ustrouhaných brambor se utře s kouskem másla asi jako vejce velkým, se 3—4 žloutky a 1 koflíkem teplého mléka. Pak přidáme trochu soli, 3 lžíce mouky, sníh tuhý ze 3—4 bílků. Nato vložíme do máslem vymazané a moukou vysypané formy puddingové a vaříme v páře 1 hodinu. Podává se s rajskou nebo šípkovou omáčkou.

Bramborový závin. ½ kg vařených strouhaných brambor, 30 dkg mouky, 2 vejce, 1 žloutek, kousek másla a trochu soli se vyválí. Pak rozválí se na placku asi stéblo silnou, která se pomaže máslem a posype strouhanou osmaženou žemličkou (anebo mákem jako na buchty), pokropí máslem a svine jako závin. Pak se zabalí do ubrousku máslem pomazaného, zaváže provázkem a nechá vařiti v měkké vodě ¾—1 hodinu. Uvařený se pomaže máslem, když se před tím nakrájel na koláčky, nebo posype žemličkou.

Bramborové opečenky. ½ kg brambor uvaříme a vychladlých nastrouháme, pak utřeme kousek másla, 1 vejce, 1 žloutek, přidáme k rozstrouhaným bramborům, hezky promícháme, osolíme, přidáme 2 lžíce mouky a něco strouhané housky a tvoříme podlouhlé řízky, jež obalíme v housce a usmažíme v převařeném másle do červena. Při smažení vhodíme do omastku několik řízků cibule. Do těsta možno též přidat asi 3 lžíce rozemletých a na kaši uvařených krup.

Bramborové knedlíčky smažené. ½ kg brambor uvaříme, studené rozstrouháme, přidáme 2 lžíce mouky, 1 žloutek, kousek másla, trochu soli a zaděláme jemné těsto s trochou smetany. Z toho pak utvoříme malé knedlíčky, které omočíme ve vejci, obalíme ve strouhance a pečeme na rozpáleném omastku do růžova.

Bramborové risolky. ½ kg uvařených studených bramborů se ustrouhá a přidají se 4 dkg másla utřeného s 2 žloutky, osolí se a utvoří těsto přimíšením mouky podle potřeby. Těsto se důkladně propracuje, vyválí se z něho placka a vykrajují koláčky. Doprostřed na koláček dáme nádivku, okraj pomažem bílkem, přikryjeme prázdným jiným koláčkem, přitisknem. Tyto kobližky obalíme ve vejci a strouhané housce, osmažíme v rozpáleném omastku a podáváme ke špenátu.

Nádivka: Rozpálíme kousek másla, zapěníme v něm lžíci mouky, zalejeme 2 lžícemi mléka teplého, přidáme 2 lžíce usekaných dušených hub, něco soli, sekané zelené petržele, špenátu, pažitky, polníčku, porku, cibulky a drobně sekané citronové kůry. Vše se dobře promíchá, povaří a zaleje 1 vejcem rozmíchaným v trošce mléka, zacedí citronovou šťavou a zavaří do husta. Nádivka nechá se vychladnout, načež jí plníme risolky.

Vepřový bůček s brambory. Asi ½ kg libovějšího bůčku vaří se se solí a kmínem. Když je skoro vařený, přidají se na menší kostky nakrájené brambory. Polévky nesmí být mnoho, má se při vaření vpíti do brambor. Bůček se pak nakrájí na malé kousky, opatrně smíchá s brambory. S okurkovým nebo hlávkovým salátem chutná to velmi dobře.

Bramborový svítek. Velké syrové brambory se ustrouhají, nejlépe do vody, aby zůstaly bílé. Ve starším ubrousku se vymačkají. Přidá se: sůl, mléko, vejce a mouka, až je to řídké jako na kapání do polévky. Přimastí se sádlem a naleje na pekáč do rozpáleného sádla. Poměr: 1 kg bramborů, 1 vejce, ¼ l mléka, ¼ kg mou-

ky, 5 lžic sádla. Je velmi dobrý, je-li jako příloha červené zelí.

Jiný svítek. Ustrouhají se 4 velké brambory syrové, přidá se ¼ kg jemné krupice, 1 žloutek, ¼ l mléka, sůl, sníh z 1 bílku a 3 lžíce rozpuštěného sádla. Vleje se na rozpálené sádlo a peče se do růžova.

Bramborové šišky. Několik studených vařených bramborů rozstrouháme, přidáme 3 vejce, trochu soli a mouky, aby bylo těsto jako na nudle. Tvoří se šištičky a smaží se v rozpáleném tuku pod poklicí. Jako příloha k pečením nebo k zelenině velmi chutná.

Bramborové knedlíky. Studené uvařené brambory se rozstrouhají a zváží. Přidá se k nim tolik hrubší krupice, kolik váží polovina brambor, na kostky nakrájené žemle osmažené na sádle, sůl, lžíce sádla a vejce. Mohou se bez zkoušky vařit a jsou velmi dobré. Vaří se ½ hodiny v solené vodě.

Poměr: na ½ kg bramborů ustrouhaných ¼ kg krupice, 3 žemle, lžíce sádla, 1 vejce. Na větší množství více vajec.

Bramborové knedlíky s marmeládou. Studené ustrouhané brambory zadělají se 1 vejcem, velkou lžicí sádla, trochou soli a ne mnoha moukou na jemné, ne příliš tuhé těsto. Dobře se vypracuje a tvoří se malé knedlíky, které se plní marmeládou (nejlépe hrušky, jablka a švestky svařené dohromady, nebo podobnou marmeládou, povidla švestková nejsou tak dobrá). Kousek těsta se zkusí vařit, nejsou-li knedlíky příliš řídké; v tom případě přidá se mouka, ovšem do těsta, než se tvoří knedlíky. Za 20 minut jsou vařené. Mezi dobou vaření osmaží se strouhaná houska do zlatova a do vychladlé přidá se podle libosti tlučeného cukru. Knedlíky se v této housce hned po vyndání z hrnce balí a dají se do trouby pod pokličkou trochu oschnout. Mastí se m á s l e m.

Dětský koutek.

Bramborové divadlo.

Možná, že byste si rádi pořídili loutkové divadlo, ale nemáte na ně peněz. Povím vám tedy, jak si můžete zhotovit bez jediného haléře výloh bramborové čili maňáskové divadlo. Jeho podstata jest velmi prostá a jednoduchá. Na ruku se navléknou šaty pro loutku. Jedna ruka loutky je náš palec, druhá náš prostřední prst a ukazovák je krkem našich herců. Na něj posadíme hezky pevně hlavičku z bramboru. Máme-li chuť, dobrou vůli a trochu fantasie, uděláme si hlavičky i šaty k nim velmi snadno a připravíme si hrou s nimi mnohou pěknou a veselou chvíli.

Tak nejdříve ty hlavičky z bramborů. Vyberte si na ně nějaký prostřední nebo menší brambor. Otáčejte jím hezky pomalu a brzy uvidíte, že některý má přirozený hrbolek jako nos, jiný že má výčnělek jako bradu a jiný opět že je pěkně oválový jako obličej hezké dívenky z pohádky. Některé bramborové hlavičce chybí však přirozený nos. V tomto případě uděláme jí tedy nos z mrkve, z kořenu petržele nebo z dřívka. Nejdříve najdeme na bramboru místo, kam máme nos zasadit, a pak vyvrtáme kapesním nožem v bramboru otvor pro nos, tak trochu šikmo k ose bramboru. Aby nám nos při hře nevypadl, připevníme si jej jedním nebo dvěma špendlíčky. Dříve než se pustíme do nosu, vyvrtáme si však v bramboru otvor pro ukazovák tak, aby ukazovák procházel jako by krkem a směřoval špičkou k temeni hlavičky. Není dobře, když je otvor příliš veliký. Hlavička se pak při hře otáčí, padá a nemůžeme ji ovládat tak, jak chceme. Brambor má na prstě pevně sedět. Proto uděláme otvor pro prst všude stejně široký, na počátku i na konci a ne hlubší než je půl našeho ukazováku. Brambor pak hezky na prstě sedí a spodní polovina ukazováku vypadá jako krk loutky.

Když má bramborová hlavička otvor pro ukazovák i nos ať už přirozený nebo umělý, vybereme knoflíčky nebo knoflíky na oči. Pro princeznu vybereme nějaké krásně modré jako

obloha, pro vodníka najdeme zelenavé, jiné hlavičce zvolíme opět třeba černé atd. Když jsme si oči vybrali, nasadíme si na ukazovák budoucího Honzíčka nebo Kašpárka a teprve po bedlivé úvaze a pozorování se rozhodneme, kam mu máme ty oči-knoflíky zasadit, aby se přirozeně na nás dívaly. Pak je připevníme špendlíkem. Špendlíky musíme vpíchnout do bramboru tak, aby neprocházely otvorem pro ukazovák, neboť by nám tam překážely, nebo nás i píchaly.

Ústa vyřízneme prostě nožíkem. Má-li to být veselá figurka, seřízneme jí koutky úst nahoru. Naproti tomu seřízneme koutky úst dolů, jestli role předpisuje herci, aby se díval škaredě a zamračeně na ten krásný svět. Dívce nebo princezně vystřihneme ústa z kousku červené látky a zase je špendlíkem připevníme. Do vyříznutých úst můžeme položiti kousek zápalky a hle, máme krásný zdravý chrup, jako by si jej Honzíček nebo strýček Škrhola čistil kartáčkem aspoň dvakrát denně.

Nos, oči a ústa tedy už máme. Uši? Já jsem jich svým bramborovým hercům dosud nikdy nedělal. Ale chcete-li mít ve svém divadle někoho, kdo by měl dlouhé uši jako král Lávra, snad už přijdete sami na to, jak byste si je udělali. Chcete-li míti i vlasy, rozcupujte nějakou hedvábnou šňůru, a když ji nemáte, rozcupujte aspoň kousek provázku, nabarvěte jej a pak tu cupaninu hezky zformujte a špičkou nože zapíchejte do bramboru tak, aby vlasy dobře držely. Chcete-li však nasadit hlavičce čepici, nemusíte vlasy ani dělat. Konečně se v životě setkáváme i s lidmi holohlavými; chcete-li je také míti ve svém divadle, oškrabejte nožem trochu temeno bramboru a máte hned bezvlasého člověka. Holiči prodávají hercům pro velká divadla na vousy tak zv. krep ve všech barvách. Ten se sice hodí nejlépe i pro vlasy herců v bramborovém divadle, ale nechcete-li utratit ani haléře, pak vám ta rozcupovaná šňůra nebo provázek také stačí. Kdo si chce pohrát, udělá zlému loupežníkovi nebo jiné figurce i obočí: nařízne brambor trochu nad očima a vtěsná do řezu kousek černé cupaniny nebo tkaničky od bot.

A teď s chutí do obleku. Ven ze tmy zásuvek všechny hadříčky, kterých už maminka nepotřebuje. Zvolíte jistě tu nejlehčí a nejtřpytivější látku pro princeznu, pro Honzíčka najdete nějakou prostou hrubší látku, pro Kašpárka vyberete nějaký zbytek hodně pestrý a veselý atd. Střih na šaty je kimonový. Šaty mají být dlouhé asi 25 cm (aby nebylo viděti váš rukáv, když hrajete) a šířka 15—18 cm. Nevadí, když je každá strana kimona jiná. Takový oblek můžete pak potřebovat pro 2 herce. Když děláte šaty ponejprv, zkuste je na obyčejném

pytlíku od kupce. V rozích udělejte otvory pro palec a prostřední prst a uprostřed na dně pytlíku vystřihněte otvor pro ukazovák. Uděláte-li pak kimono z látky podle tohoto vzoru, bude míti loutka obě ruce i krk nahé. Chcete-li, aby je měla přikryté, musíte střihnouti a sešíti šaty tak, aby se oblek podobal třírprsté rukavici kimonového střihu. Radil bych vám však, abyste prostřední prst a palec nechali aspoň na špičkách volné, neboť můžete s nimi lépe držet pero, tužku, malý hliněný hrneček a cokoli jiného, co budou vaši bramboroví herci ke hře potřebovat.

A teď jak upravíme jeviště? Jsme-li na zahradě, natáhneme provaz mezi stromy tak, aby, když se pod něj postavíme nebo sedneme, byl nad naší hlavou asi 10 nebo 15 cm. Přes něj zavěsíme velký šátek, přikrývku nebo cokoli jiného, co by splývalo až k zemi a oddělovalo nás od obecenstva, aby naše čáry za kulisami nebyly vidět. Loutky si srovnáme za oponu a k nim si připravíme i jiné potřebné věci ke hře, na příklad zvoneček, jímž dáváme znamení, hrneček, aby se herci mohli napít, když jim vyschne v krku, atd.

A doma? Přes dvě židle postavené proti sobě lenochy dáme prkénko, přehodíme přes ně nějakou barevnou pokrývku nebo jinou látku a na konci prkének postavíme jako ozdobu třeba kytičky v květináči. Prkénko musíte však přivázat provázkem na lenoch židle, neboť mohlo by vám jinak spadnout, kdybyste se o ně opřeli. V takovém divadélku hrajete sedě nebo klečе.

Nejlepší jeviště postavíte však mezi dveřmi. Změříte si nejdříve šířku dveří (nejlépe provázkem na prahu) a pak uříznete prkénko, které by bylo asi o 1 a půl cm kratší. Pak si zhotovíte 4 dřevěné klíny a zaklinujete jimi prkénko mezi dveře, protože by vám asi sotva kdo dovolil, abyste do nich vbíjeli hřebíky. Pod klíny dejte kus papíru, abyste dveře neodřeli. Chcete-li při představení stát, upevníte prkénko do výše 15 cm nad svou hlavou. Hraje-li se vám však pohodlněji v sedě, musíte si změřit, až kam sahá hlava při sezení, a pak zase k té výšce přidáte 10 až 15 cm. Přes prkénko musíte také přehoditi pokrývku, prostěradlo nebo jiný velký kus látky. Můžete si ovšem udělati i pěknou oponu. Ze dřeva udělejte si také pro své loutky sekeru, hůl a jiné předměty, které se potřebují ke hře. Při výrobě loutek, pomůcek a jeviště nespěchejte. Je dobře podle starého českého přísloví dvakrát měřit a jednou řezat. Buďte trpěliví, dejte pozor na prsty, když pracujete nožem, jehlou nebo kladívkem a uvidíte, že budete míti radost z každého dobře připevněného očka, správně posazeného nosu, pevně zaklínovaného prkénka atd.

A ještě něco o osvětlení. Venku je dobře postavit divadlo tak, aby sluníčko svítilo divákům do zad a hercům do obličeje. V místnosti můžete osvětlit herce a jeviště a ostatní světla zhasnout. Herci budou výraznější a bude jim dobře vidět do tváře.

A jak se s loutkami hraje? Myslím a věřím, že přijdete sami na to, jak s nimi hráti, aby jejich pohyby a posunky byly co nejživější. Velikou výhodou těchto bramborových figurek je, že jsou velmi pohyblivé a životné, neboť hrajete v nich vlastními ohebnými a vynalézavými prsty. Bramboroví herci mohou se třeba přetahovati o kus provazu, mohou se pouštět do řecko-římských zápasů, mohou držet v rukou knihu a číst v ní, mohou se škrábat za ušima, mohou si podepírat hlavu o prst, když přemýšlejí, mohou dělat kotrmelce a zkrátka skorem všechno to, co dělá živý skutečný člověk. Také můžeme rukou dobře naznačovat, jak přicházejí a odcházejí z jeviště jako po schodech atd. Když spadne herci hlavička do obecenstva, nemusí si z toho také nic dělat. Nahne se přes prkénko, poprosí někoho z posluchačů, aby mu ji podal, poděkuje, nasadí si ji na hlavu a hraje zase klidně dál.

Jeden člověk může současně hráti pouze s dvěma hlavičkami, navléknutými na rukou. Je-li však třeba, aby na jevišti byly současně tři nebo čtyři figurky, musí mu už někdo pomáhati.

O divadelní hry jistě není nouze. Můžete si však i sami skládat různé veselé výstupy. Přejeme vám k tomu mnoho zdaru a vašim bramborovým hercům ke hře mnoho úspěchu.

Frant. Kovářík.

Doslov.

Československý Červený kříž vzdává tímto své upřímné poděkování všem korporacím a jednotlivcům, kteří cenným materiálem lidových předpisů na bramborová jídla, jakož i jinak umožnili vydání této publikace a předvedení letošní exposice Československého Červeného kříže »Význam brambor pro lidovou výživu«.

Děkujeme především ministerstvu zemědělství a Svazu družstevního průmyslu bramborářského za podporu finanční i odborné sestavení výstavního materiálu. Laskavá spolupráce Zemědělské Jednoty umožnila nám také výstavu účelně a vhodně umístiti.

Předpisy na lidová bramborová jídla, informace a způsob lidového stolování ochotně dodali:

Z Krkonoš: Paní M. Blažková z Jablonce n. Jiz., učitelka vaření dívčí zahradnické školy v Krči.

Z Plzeňska: Pan Ladislav Lábek, správce Národopisného musea Plzeňska, slečna dr. Anna Berkovcová, ředitelka dívčí zahradnické školy v Krči, pí Božena Tylová, předsedkyně spolku Čsl. Červeného kříže v Šťáhlavech.

Z Jihlavska: Ředitelství škol Světlá ve Velkém Meziříčí, místní spolek Čsl. Červeného kříže ve Velkém Meziříčí.

Z Valašska: Učitelka pí K. Lišaniková, Zubří pod Radhoštěm.

Ze Slovenska: V rámci propagace správné výživy na Slovensku předpisy sebrala »Živena«, spolek slovenských žen v Turč. Sv. Martině a žačky Štefánikova ústavu tamtéž, paní Věra Gavorová, správkyně internátu dívčí zahradnické školy v Krči.

Z Podkarpatské Rusi: Divise Čsl. Červeného kříže v Mukačevě.

Z Francie: Paní R. Švarcerová z místního spolku Čsl. Červeného kříže v Praze VIII.



OBSAH:

Zadáno

pro Ústřední Svaz pěstitelů zemáků

v Německém Brodě

Zadáno

pro Svaz družstevního průmyslu

bramborářského

Tiskem Lidové knihtiskárny A. Němec a spol. v Praze